

ร่างขอบเขตของงาน (Terms Of Reference :TOR)

การประกวดราคาจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding)

.....

๑. ความต้องการ

ด้วยโรงพยาบาลชุมแพ มีความประสงค์จะจัดจ้างเหมาประกอบอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อให้บริการผู้ป่วย สามีญ ผู้ป่วยพิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารอ่อน อาหารเฉพาะโรค อาหารเหลว และอาหารทางสายให้อาหาร อาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ ประมาณจำนวน ๒๕๐ ราย/วัน โดยจัดบริการอาหารจำนวน ๓ มื้อ/วัน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ จำนวน ๗ เดือน ตั้งแต่วันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙ โดยใช้วิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ในวงเงิน ๘,๙๙๒,๒๘๐.๐๐ บาท (แปดล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ประมาณการจำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดอาหารบริการต่อวัน มีดังนี้

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| ๑. อาหารผู้ป่วยสามีญ | ประมาณ ๒๐๐ รายต่อวัน |
| ๒. อาหารผู้ป่วยพิเศษ | ประมาณ ๔๘ รายต่อวัน |
| ๓. อาหารผู้ป่วยพิเศษ VIP | ประมาณ ๒ รายต่อวัน |

(ประกอบด้วยอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารอิสลาม อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรคต่างๆ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน อาหารเหลว และอาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์)




๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีคุณสมบัติและมีความพร้อม ความชำนาญเฉพาะด้านมาดำเนินการ ประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามีญ ผู้ป่วยพิเศษ ที่รับประทานอาหารธรรมดา อาหารธรรมดาอย่างง่าย อาหารอ่อน อาหารมังสวิรัต/เจ อาหารอิสลาม อาหารต่างชาติ อาหารเฉพาะโรคต่างๆ อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน อาหารฝึกกลืน อาหารเหลว และอาหารอื่นๆ ตามคำสั่งแพทย์ โดยใช้สถานที่ของโรงพยาบาลชุมแพ

๒.๒ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่มีความสามารถเป็นผู้ลงทุนและรับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง ในการดำเนินงานประกอบอาหาร และบริการอาหารปรุงสำเร็จทั้งหมด หรือตามที่โรงพยาบาลกำหนด เช่น ด้านบุคลากร วัตถุดิบ ภาชนะ อุปกรณ์ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแก๊สหุงต้ม เชื้อเพลิง ค่าภาษี และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒.๓ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่สามารถนำเทคโนโลยีด้านการประกอบอาหาร และบริการอาหาร ปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยที่เหมาะสม ตรงตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการ/โภชนบำบัด มาบริหารจัดการ ให้มีการบริการที่สะดวก รวดเร็ว และมีคุณภาพตามมาตรฐาน อันเกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ป่วยและทางราชการ

๒.๔ เพื่อสรรหาผู้เสนอราคาที่สามารถดำเนินงานประกอบ และบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย สามีญ ผู้ป่วยพิเศษ และผู้ป่วยพิเศษ VIP ตามมาตรฐานที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพกำหนด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญากับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการ ผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดา ผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคาด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่จังหวัดขอนแก่น วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับโรงพยาบาลของรัฐ หรือโรงพยาบาลเอกชน ที่จังหวัดเชียงใหม่ ไม่น้อยกว่า ๓ ปี โดยเป็นประสบการณ์ต่อเนื่องหรือไม่ต่อเนื่องก็ได้ และมีผลงานประเภทเดียวกันกับงานที่ประกวดราคาจ้าง ในวงเงินไม่น้อยกว่า ๒,๖๙๗,๐๐๐.๐๐ บาท (สองล้านหกแสนเก้าหมื่นเจ็ดพันบาทถ้วน) โดยเป็นผลงานย้อนหลังไม่เกิน ๕ ปี นับถึงวันที่ยื่นข้อเสนอ และยื่นหนังสือรับรองผลงานพร้อมสำเนาสัญญามาแสดงในวันเสนอราคา

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ "กิจการร่วมค้า" ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) การกำหนดสัดส่วนในการเข้าร่วมค้าของคู่สัญญา

กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงฯ จะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่ และความรับผิดชอบในปริมาณงาน สิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

(๒) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก กิจการร่วมค่านั้นต้องใช้งบประมาณของผู้เข้าร่วมคำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจการร่วมคำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

(๓) การยื่นข้อเสนอของกิจการร่วมคำ

(๓.๑) กรณีที่ข้อตกลงฯ กำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจการร่วมคำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงฯ ที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอในนามกิจการร่วมคำ




(๓.๒) การยื่นข้อเสนอดังด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e - bidding) ให้ผู้เข้าร่วมคำที่ได้รับมอบหมายหรือมอบอำนาจตามข้อ (๓.๑) ดำเนินการซื้อเอกสารประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ กรณีที่มีการจำหน่ายเอกสารซื้อหรือจ้าง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement : e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๓ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

๑. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยหรือต่างประเทศซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิที่ปรากฏในงบแสดงฐานะการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ งบแสดงฐานะการเงิน ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ หมายถึง งบแสดงฐานะการเงินย้อนไปก่อนวันที่หน่วยงานของรัฐกำหนดให้เป็นวันยื่นข้อเสนอ ๑ ปีปฏิทิน เว้นแต่กรณีนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หากวันยื่นข้อเสนอเป็นช่วงระยะเวลาที่กรมพัฒนาธุรกิจการค้ากำหนดให้นิติบุคคลยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม ของทุกปี โดยนิติบุคคลที่เป็นผู้ยื่นข้อเสนอ นั้นยังอยู่ในช่วงของการยื่นงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า คือ ช่วงเดือนมกราคม - เดือนพฤษภาคม กรณีนี้ให้สามารถยื่นงบแสดงฐานะการเงินย้อนไปอีก ๑ ปี ได้

๒. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า หรือกรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะการเงิน ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๒ ล้านบาท

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกัญญา) (นางสาวปัทมา มาตจดอน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน




๓. สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา ให้พิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วันก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งหนึ่งในวันลงนามในสัญญา

๔. กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ สามารถดำเนินการได้ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือบุคคลธรรมดาที่ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกัน ตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทย ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอในแต่ละครั้ง จะเป็นสินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ หรือเป็นสินเชื่อที่ธนาคารต่างประเทศหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารกลางต่างประเทศนั้น ตามรายชื่อบริษัทที่ธนาคารกลางต่างประเทศนั้นแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน

๕. กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายต่างประเทศ หรือบุคคลธรรมดาที่มีได้ถือสัญชาติไทยตามข้อ ๒ ข้อ ๓ และข้อ ๔ (๒) มูลค่าจะต้องเป็นไปตามอัตราแลกเปลี่ยนเงินตราตามประกาศที่ธนาคารแห่งประเทศไทยกำหนด ในช่วงระหว่างวันที่เผยแพร่ประกาศและเอกสารประกวดราคา ในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (e - GP) จนถึงวันเสนอราคา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

ทั้งนี้ ผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องยื่นเอกสารที่แสดงให้เห็นถึงข้อมูลเกี่ยวกับมูลค่าสุทธิของกิจการแล้วแต่กรณี ประกอบกับเอกสารดังกล่าวจะต้องผ่านการรับรองตามระเบียบกระทรวงการต่างประเทศว่าด้วยการรับรองเอกสาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนด โดยจะต้องยื่นเอกสารดังกล่าวในวันยื่นข้อเสนอ หากผู้ยื่นข้อเสนอได้มีการยื่นเอกสารดังกล่าวมาพร้อมกับการยื่นข้อเสนอให้ถือว่าผู้ยื่นข้อเสนอรายนั้นยื่นเอกสารไม่ครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา

๖. กรณีตามข้อ ๑ - ข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับกับกรณีดังต่อไปนี้

(๖.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐภายในประเทศ

(๖.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างการฟื้นฟูกิจการตามพระราชบัญญัติล้มละลาย พ.ศ. ๒๕๘๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๖.๓) งานจ้างก่อสร้างที่กรมบัญชีกลางได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการงานก่อสร้างแล้ว และงานจ้างก่อสร้างที่หน่วยงานของรัฐที่ได้มีการจัดทำบัญชีผู้ประกอบการงานก่อสร้างที่มีคุณสมบัติเบื้องต้นไว้แล้ว ก่อนวันที่พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ มีผลใช้บังคับ




(๖.๔) การจัดซื้อจัดจ้างตามมาตรา ๕๖ วรรคหนึ่ง (๒) (ข) และ (ค) แห่งพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างฯ

(๖.๕) การซื้อสิ่งหาริมทรัพย์และการเช่าสิ่งหาริมทรัพย์

(๖.๖) กรณีงานจ้างบริการหรืองานจ้างเหมาบริการกับบุคคลธรรมดา เช่น จ้างพนักงานขับรถ ครูชาวต่างชาติ พนักงานเก็บขยะ พนักงานบันทึกข้อมูล เป็นต้น

๓.๑๔ เป็นผู้มีความสามารถในการดำเนินงานด้านการประกอบอาหารเอง โดยมีต้องให้ผู้อื่นรับช่วง

๓.๑๕ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีนักโภชนาการที่มีวุฒิการศึกษา สาขาทางด้านอาหารและโภชนาการ หรือทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ประจำ อย่างน้อย ๒ คน โดยต้องแนบเอกสารวุฒิการศึกษาเพื่อประกอบการพิจารณา

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔. ข้อกำหนดหรือคุณลักษณะเฉพาะของการประกอบอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วย

๔.๑ บุคลากรและอัตรากำลัง

ผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดให้มีบุคลากรในการปฏิบัติงานหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้

๑. ผู้ควบคุมหรือผู้จัดการ	จำนวน ๑ คน
๒. นักโภชนาการ	จำนวน ๒ คน
๓. แม่ครัว/พ่อครัว	จำนวน ๔ คน
๔. พนักงานเตรียมวัตถุดิบอาหาร	จำนวน ๓ คน
๕. พนักงานจัดอาหาร ส่งมอบอาหาร และรับคืนภาชนะใส่อาหาร	จำนวน ๗ คน
๖. พนักงานทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์และสถานที่	จำนวน ๒ คน
รวมบุคลากรทั้งสิ้น	จำนวน ๑๙ คน

๔.๑.๑ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีผู้ควบคุมงาน หรือผู้จัดการ หรือผู้แทน จำนวนอย่างน้อย ๑ คน ต่อวัน ทำหน้าที่ควบคุม กำกับ ดูแลการประกอบและบริการอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยสามัญ ผู้ป่วยพิเศษ ให้เป็นไปตามสัญญาทุกประการ พร้อมทั้งเป็นผู้ประสานงานกับกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑.๒ ผู้เสนอราคาต้องจัดให้มีนักโภชนาการประจำ ที่มีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี สาขาอาหารและโภชนาการ หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง ที่มีความรู้ความสามารถด้านการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ตามหลักโภชนาการ/โภชนบำบัดทางการแพทย์ ดังนี้

๔.๑.๒.๑ นักโภชนาการ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น.-๑๔.๐๐ น. เพื่อควบคุมดูแลด้านโภชนบริการ และโภชนบำบัด การจัดบริการอาหารผู้ป่วยมือเช้า และมือกลางวัน




๔.๑.๒.๒ นักโภชนาการ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงานตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น.-๑๘.๐๐ น. เพื่อควบคุมดูแลด้านโภชนบริการและโภชนบำบัด และเตรียม ผลิตอาหารทางสายให้อาหาร อาหารปั่นป้อน และอาหารมือเย็น

๔.๑.๒.๓ กรณีวันหยุดของพนักงานในข้อ ๔.๑.๒.๑ และ ๔.๑.๒.๒ ผู้ชนะเสนอราคา ต้องจัดหาพนักงานให้มาปฏิบัติงานในวันดังกล่าวทดแทน ตั้งแต่เวลา ๐๕.๐๐ น.-๑๘.๐๐ น.

๔.๑.๓ พนักงานของผู้เสนอราคา มีสัญชาติไทย เชื้อชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี สามารถอ่านออก เขียนภาษาไทยได้

๔.๑.๔ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการด้านอาหาร ของกรมอนามัย โดยมีหนังสือรับรองมาแสดงในวันที่ยื่นข้อเสนอราคา

๔.๑.๕ พนักงานของผู้รับจ้างต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย โดยมีหนังสือรับรองมาแสดงในวันลงนามในสัญญาจ้าง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการทำงานภายใต้การกำกับของโรงพยาบาลชุมแพ โดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๖ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งรายชื่อ และข้อมูลพนักงานที่เข้ามาปฏิบัติงานทั้งหมด เป็นลายลักษณ์อักษรทุกครั้ง พร้อมส่งหลักฐานของพนักงาน ก่อนเริ่มมาปฏิบัติงาน ดังนี้

นักโภชนาการ

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
- (๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ออกให้โดยโรงพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ
- (๕) สำเนาแสดงผลการศึกษา หรือสำเนาผลการเรียน




พนักงานทุกตำแหน่ง

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมหมวก และไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด ๑ นิ้ว โดยถ่ายไม่เกิน ๖ เดือน (นับถึงวันลงนามในสัญญา) จำนวน ๒ รูป
- (๔) ใบรับรองแพทย์ยืนยันผลการตรวจสุขภาพ ออกให้โดยโรงพยาบาลของรัฐ ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับจากวันตรวจสุขภาพ

๔.๑.๗ พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพจากแพทย์ใน โรงพยาบาลของรัฐ และมีผลการรับรองการตรวจสุขภาพผ่านตามเกณฑ์ที่คณะกรรมการป้องกัน และควบคุม การติดเชื้อ (IC) โรงพยาบาลชุมแพ กำหนดไว้ ดังนี้

- (๑) การตรวจอุจจาระเพาะเชื้อ และหาไข่พยาธิ (Stool examination)
- (๒) การตรวจอุจจาระเพื่อเพาะเชื้อโรคที่ติดต่อทางระบบทางเดินอาหาร เช่น Salmonella Typhi ,Shigella, Spp, Escherichia Coli (Rectal Swap)
- (๓) การ X-Ray ปอด
- (๔) การเจาะเลือดตรวจหาไวรัสตับอักเสบบี ไวรัสตับอักเสบบี และไวรัสตับอักเสบซี
- (๕) การตรวจร่างกายต้องไม่เป็นโรคผิวหนัง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือโรคติดต่อ ที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อแพร่กระจายเชื้อ

(๖) ในกรณีที่พนักงานของผู้ชนะการเสนอราคาเจ็บป่วยขณะปฏิบัติงาน ด้วยโรคที่อาจ แพร่เชื้อโรคลงมาสู่อาหารและน้ำได้ เช่น ท้องเสีย อุจจาระร่วง เป็นแผลติดเชื้อ ไข้หวัด ตาแดง โควิด ๑๙ เป็นต้น ผู้ชนะการเสนอราคาต้องให้พนักงานผู้นั้นหยุดพักปฏิบัติงานจนกว่าจะหายพร้อมแนบใบรับรองแพทย์ และต้อง จัดหาพนักงานมาปฏิบัติหน้าที่ทดแทน

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)

นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๘ ผู้เสนอราคาต้องแนบภาพถ่ายเครื่องแบบพนักงานชาย และพนักงานหญิง (ตามตัวอย่างภาคผนวก ๑) จำนวน ๑ ชุด มาเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณาการแต่งกายของพนักงานผู้เสนอราคา โดยต้องสวมเครื่องแบบที่สะอาดในการปฏิบัติงาน และสวมผ้ากันเปื้อนสีขาว สวมหมวกสีขาว รองเท้าหุ้มส้น ตามกำหนด พร้อมติดบัตรแสดงตนในขณะที่ปฏิบัติงานทุกวันไม่เว้นวันหยุดราชการ และไม่อนุญาตให้สวมใส่เครื่องแบบที่ไม่สุภาพ เช่น กางเกงยีนส์ขาด เสื้อยืด และรองเท้าแตะ ในการปฏิบัติงาน

๔.๑.๙ โรงพยาบาลชุมแพ ไม่อนุญาตให้ผู้ชนะการเสนอราคา และพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา นำบุคคลภายนอกที่มีได้แจ้งชื่อในการเป็นพนักงานของผู้ชนะการเสนอราคา เข้ามาในสถานที่ปฏิบัติงานและร่วมปฏิบัติงาน หรือพักอาศัยในสถานที่ปฏิบัติงานของกลุ่มงานโภชนศาสตร์

๔.๑.๑๐ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องดำเนินการจัดหายานพาหนะ/รถเข็นอาหารให้เพียงพอเพื่อส่งมอบอาหารไปยังหอผู้ป่วยด้วยตนเอง โดยจัดส่งตามจุดที่โรงพยาบาลชุมแพ ให้บริการทุกจุดบริการ

๔.๑.๑๑ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องอบรมพนักงานทุกคนให้ปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

(๑) งดดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ทุกชนิดในโรงพยาบาลชุมแพ และต้องตรวจวัดปริมาณแอลกอฮอล์ทุกวันก่อนปฏิบัติงาน

(๒) ต้องปฏิบัติตามกฎ ระเบียบ ข้อบังคับของโรงพยาบาลชุมแพ หากพนักงานฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม หรือพนักงานของผู้เสนอราคาทำให้ทรัพย์สินของทางราชการชำรุด เสียหาย ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม หรือจัดหาทดแทน และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที




(๓) โรงพยาบาลชุมแพ โดยกลุ่มงานโภชนศาสตร์ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ หรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบ มีอำนาจหน้าที่โดยชอบในการกำกับ ติดตาม ควบคุม บุคลากรของผู้เสนอราคา ในทุกกระบวนการ ให้เป็นไปตามข้อสัญญาทุกประการ

(๔) ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องได้รับการตรวจหาสารเสพติดตามที่โรงพยาบาลกำหนด หากพบว่าผู้ปฏิบัติงานของผู้รับจ้างมีพฤติกรรมเกี่ยวข้องกับยาเสพติดทุกกรณี ทางผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบ และปรับเปลี่ยนพนักงานออกจากการปฏิบัติงานทันที

๔.๑.๑๒ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งจำนวนบุคลากร พร้อมทั้งรายละเอียด รายบุคคล ตลอดจนวุฒิการศึกษาทุกคน และทำทะเบียนประวัติไว้ที่งานโภชนศาสตร์ จำนวน ๑ ชุด และติดรูปถ่ายไว้ในสถานประกอบการ

๔.๑.๑๓ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีมาตรการควบคุมป้องกันการเกิดความเสียหาย และรับผิดชอบต่ออันเกิดจากความประมาทเลินเล่อ อุบัติภัย ทำให้ทรัพย์สินเสียหาย หรือถูกโจรกรรม

๔.๑.๑๔ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีแผนงานการดำเนินงานชัดเจน ทั้งด้านการบริการและสุขภาพอาหาร และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑.๑๕ บุคลากรของผู้รับจ้างจะต้องมีความรู้ความสามารถในการเตรียมประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ และโภชนบำบัด พร้อมทั้งเป็นผู้ที่มีมารยาทและพฤติกรรมบริการที่ดี

๔.๒ รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหารผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษ

๔.๒.๑ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องแจ้งให้ผู้ว่าจ้างทราบถึงแหล่งในการจัดซื้อวัตถุดิบ เพื่อให้ผู้ว่าจ้างสามารถเข้าไปตรวจสอบได้ว่าสะอาด และถูกสุขลักษณะหรือไม่ และใช้วัตถุดิบจากแหล่งเกษตรกรที่ร่วมโครงการอาหารปลอดภัยร่วมด้วย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

๔.๒.๒ ผู้ชนะการเสนอราคาจะต้องจัดเตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ในการเตรียมผลิตอาหารให้คณะกรรมการตรวจรับ และตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร และการจัดบริการอาหารทั้ง ๓ มื้อ

๔.๒.๓ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาใช้ในการเตรียมประกอบอาหาร ดังนี้

ก. ประเภทวัตถุดิบอาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ อาหารสด

- เนื้อสัตว์สด (หมู ไก่ ปลา อาหารทะเลฯ) ลักษณะสด ไม่มีกลิ่น สีไม่คล้ำ มีสัดส่วนของไขมันต่ำ เนื้อไก่ไม่มีส่วนของหนังไก่ มันไก่ ปะปนมา

- เนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพ อาหารจากคณะกรรมการอาหารและยา

- ไข่ไก่ ต้องไม่เล็กกว่าไข่ไก่เบอร์ ๒ หรือมีน้ำหนักไม่รวมเปลือกไข่ ขนาดไม่ต่ำกว่า ๕๐ กรัมต่อฟอง มีความสดใหม่

- ผัก ต้องสด ไม่เหี่ยว ใบไม่เหลือง ไม่เน่า ไม่แก่ หรืออ่อน จนรับประทานไม่ได้

- ผลไม้ ต้องสด ผลงาม ไม่อ่อน ไม่อม หรือแก่จัด จนรับประทานไม่ได้ ไม่เน่าเสีย

- อาหารประเภทแกงทุกชนิด ที่เป็นแกงกะทิ ให้ใช้น้ำมันจัด หรือนมถั่วเหลืองทดแทน

- ขนม/เบเกอรี่ เช่น ขนมปัง เค้ก ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตสดใหม่ สามารถแสดงที่ตั้งสถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปี ที่ผลิตหรือวันหมดอายุ ใช้สีจากธรรมชาติ ไม่มีกลิ่น ไม่บูดเสีย ไม่ขึ้นรา บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด เรียบร้อย ไม่มีรอยแตก หรือฉีกขาด

ข. ประเภทวัตถุดิบอาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร ธัญพืช เครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋อง เนื้อสัตว์ตากแห้ง




- ข้าวสาร ไม่มีมอด กรวด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมปะปน

๑. ข้าวสวย เป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐% หรือผสมข้าวกล้อง ในอัตราส่วน ๔:๒

๒. ข้าวต้มเป็นข้าวหอมมะลิ ๑๐๐%

๓. ข้าวโจ๊ก เป็นปลายข้าวหอมมะลิ

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนข้าวสารได้ตามที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ กำหนด เพื่อให้ข้าวมื้อมีคุณลักษณะที่เหมาะสม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สิบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

- ธัญพืช ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ เม็ดสมบูรณ์ ไม่มีมอด หัวหอมและกระเทียมต้องไม่มีเชื้อรา
- เครื่องปรุงรส หรืออาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว นมกล่อง ขนมหอมต้องมีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. แสดงที่ตั้งสถานที่ผลิต วัน/เดือน/ปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท สะอาด เรียบร้อย ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำส้มสายชูให้ใช้น้ำส้มสายชูกลั่น ๕% หรือน้ำส้มสายชูหมัก
- น้ำมันพืชสำหรับประกอบอาหาร เป็นน้ำมันพืชกำหนดให้เลือกใช้น้ำมันตามประเภทการปรุงประกอบอาหารดังนี้

๑. น้ำมันถั่วเหลือง/น้ำมันรำข้าว สำหรับผัด ปรุงอาหารและให้ผู้ป่วยอาหารเฉพาะโรคทั้งหมด

๒. น้ำมันปาล์ม สำหรับทอด

- อาหารแปรรูป เช่น ไข่เค็ม น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๕๕ กรัมต่อฟอง กุ้งแห้ง กุนเชียง หมูหยอง ฯลฯ ต้องเป็นอาหารที่มีสีตามธรรมชาติ ไม่มีเชื้อรา ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น

๔.๓ การเตรียมวัตถุดิบ และการจัดเก็บ

๔.๓.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดให้มีกระบวนการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบต่างๆ จัดเก็บวัตถุดิบอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๓.๒ การล้างผัก - ผลไม้ให้ปลอดภัย โดยการล้างด้วยน้ำสะอาด ผสมโซเดียมไบคาร์บอเนต อัตราส่วน โซเดียมไบคาร์บอเนต ๒ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๔๐ ลิตร แช่นาน ๑๕ นาที

๔.๓.๓ การเตรียมเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อสดต่างๆ ผู้รับจ้างต้องนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่มาบดภายในสถานที่ปฏิบัติงาน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ หรือถ้าเป็นเนื้อสด ต้องมีบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อมิดชิด แสดงสถานที่ผลิต และวันเดือนปีที่ผลิต และวันหมดอายุ หรือต้องผ่านการตรวจจากกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ก่อนนำไปผลิตเป็นอาหารให้ผู้ป่วย

๔.๓.๔ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องมีการเตรียมวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ให้มีลักษณะตามขนาด และชิ้นเหมาะสมตามชนิด/ประเภทอาหาร




๔.๓.๕ ผู้ชนะการเสนอราคาต้องจัดกระบวนการเตรียม ประกอบอาหารในสถานที่ของโรงพยาบาลชุมแพ ด้วยรูปแบบ One way system

๔.๔ คุณลักษณะของอาหาร

๔.๔.๑ จะต้องจัดทำอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคน ต่อวัน โดยได้รับพลังงานและสารอาหารตามมาตรฐานที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด (ภาคผนวก ๒)

๔.๔.๒ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร ซึ่งจะต้องกำหนดรายการอาหารรายบุคคล และติดป้ายกำกับอาหารชุดนั้นๆ ที่ภาชนะบรรจุ ตามชื่อ-สกุล ผู้ป่วยที่แจ้งมาในใบสั่งอาหาร (ภาคผนวก ๓)

๔.๔.๓ จะต้องจัดบริการอาหารทางสายยางให้ถูกต้องตามมาตรฐานที่แพทย์กำหนด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญาน โภชนาการปฏิบัติงาน




๔.๔.๔ อาหารผู้ป่วยอื่นๆ ให้จัดตามที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารอิสลาม อาหาร มังสวิรัต และอาหารเจ อาหารต่างชาติ ฯลฯ จะต้องติดป้ายที่ภาชนะบรรจุให้ตรงกับใบสั่งอาหาร

๔.๔.๕ ปริมาณอาหารต่อมื้อต้องเพียงพอตามที่โรงพยาบาลกำหนด โดยมีตัวแทนของผู้รับจ้าง และคณะกรรมการของโรงพยาบาลร่วมตรวจสอบ

๔.๔.๖ ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหาภาชนะบรรจุอาหาร ดังนี้

- ผู้ป่วยสามัญ ให้ใช้ถาดหลุมสแตนเลส มีฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้างกำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ ให้ใช้ชามสแตนเลส และถาดสแตนเลส พร้อมฝาปิด หรือตามผู้ว่าจ้าง กำหนด
- ผู้ป่วยพิเศษ VIP ให้ใช้ถ้วยชามกระเบื้องเคลือบ พร้อมฝาปิด และถาดสแตนเลส หรือ ตามผู้ว่าจ้างกำหนด

๔.๔.๗ ผู้เสนอราคาต้องจัดทำตารางแสดง โดยเป็นรายการอาหารเมนูหมุนเวียน จำนวน ๑ เดือน เพื่อประกอบการพิจารณา โดยเสนอมาพร้อมการยื่นเสนอราคา (ตามตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหาร ผู้ป่วยประจำวัน ระยะเวลา ๑ เดือน)




(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ตารางแสดงตัวอย่างรายการอาหารผู้ป่วยประจำวัน ระยะเวลา ๑ เดือน

ประเภทอาหาร	มื้ออาหาร	รายการอาหาร
๑. อาหารธรรมดาพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +ไข่ลวก +นมขนาด ๒๕๐ ML หรือข้าวโอ๊ตหรือโอวัลติน + ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๓ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือแกงเผ็ด ผัดและทอดหรือหนึ่ง + ขนมหรือผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืด + ขนมหรือผลไม้
	อาหารว่างบ่าย	๑. นมขนาด ๒๕๐ MLหรือน้ำสมุนไพรมะนาว + ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย)
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๓ อย่าง +ผลไม้
๒. อาหารอ่อนพิเศษ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +ไข่ลวก +นมขนาด ๒๕๐ ML หรือข้าวโอ๊ตหรือโอวัลติน+ ผลไม้
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๓ อย่าง+ผลไม้ ๒. ก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บน้ำใส +ผลไม้ +นมขนาด ๒๕๐ ML
	อาหารว่างบ่าย	๑. นมขนาด ๒๕๐ ML หรือน้ำสมุนไพรมะนาว + ขนม ๑ อย่าง (เบเกอรี่หรือขนมไทย) นุ่มๆ
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว+กับข้าว๓อย่าง + ผลไม้
๓. อาหารธรรมดาสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา +นมขนาด ๑๒๕ ML
	กลางวัน	๑. ข้าวสวย+กับข้าว ๒ อย่าง ประกอบด้วย แกงจืด หรือแกงเผ็ด ผัดและทอดหรือหนึ่ง +ผลไม้ ๒. อาหารจานเดียว + แกงจืด + ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง
๔. อาหารอ่อนสามัญ	เช้า	๑. ข้าวต้มเครื่องหมู ,ไก่,ปลา + นมขนาด ๑๒๕ ML
	กลางวัน	๑. ข้าวต้มขาว+ กับข้าว ๒ อย่าง+ผลไม้ ๒. ก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บน้ำใส +ผลไม้
	เย็น	๑. ข้าวต้มขาว +กับข้าว ๒อย่าง

หมายเหตุ ๑. เมนูอาหารต้องไม่มีอาหารที่ประกอบด้วยเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

๒. เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหารต้องไม่ใช่เนื้อสัตว์ที่หมักและปรุงสำเร็จมาแล้ว

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
 (นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
 นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๕ การประกอบอาหาร

๔.๕.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารส่วนที่รับประทานได้ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่กลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพกำหนดให้

๔.๕.๒ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร/นักโภชนาการของโรงพยาบาลชุมแพ จะตรวจประเมินคุณภาพ รสชาติ คุณลักษณะของอาหารตามรายการอาหาร และผู้รับจ้างต้องแก้ไขปรับปรุง รสชาติ และคุณลักษณะอาหารตามคำชี้แจงของคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และโภชนากร/นักโภชนาการ ทุกครั้งก่อนจัดจ่ายอาหารบริการให้ผู้ป่วย ตามเวลาที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับจ้างต้องการเปลี่ยนแปลงรายการอาหาร ให้แจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ให้หัวหน้ากลุ่มงานโภชนศาสตร์ หรือโภชนากร พิจารณาล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ วัน โดยมีให้รายการอาหารที่เปลี่ยนแปลงซ้ำกันภายใน ๗ วัน กลุ่มงานโภชนศาสตร์ มีสิทธิ์พิจารณาไม่อนุญาตให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารสามารถจัดหาได้ในขณะนั้น

๔.๕.๓ โรงพยาบาลชุมแพ ให้ผู้รับจ้างเตรียมประกอบอาหารสำหรับบริการผู้ป่วย ในโรงพยาบาลชุมแพ เท่านั้น

๔.๖ การบริการอาหาร

๔.๖.๑ ผู้รับจ้างต้องบริการอาหารตามสัดส่วนมาตรฐานการจัดบริการอาหารต่อมือ ต่อราย ตามจำนวนผู้ป่วยที่แจ้งเบิกอาหารแต่ละหอผู้ป่วย โดยการชั่ง ตวงอาหาร เช่น ข้าวสวย ข้าวต้ม เนื้อสัตว์ ผลไม้ เป็นต้น

๔.๖.๒ รูปแบบการจัดอาหารสามัญทั่วไป อาหารพิเศษ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางสายให้อาหาร และอาหารปั่นป้อน เป็นแบบกระจาย (Centralized system) หมายถึง การบริการอาหารแบบจัดอาหารให้ผู้ป่วยแต่ละราย ตามจำนวนผู้ป่วย และติดบัตรกำกับอาหารผู้ป่วยที่ภาชนะบรรจุอาหาร บริการให้ผู้ป่วยครบ ทั้ง ๓ มื้อ

๔.๖.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด

๔.๖.๔ ผู้รับจ้างต้องจัดอาหารสำหรับผู้ที่เป็โรคติดต่อตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด เช่น ไวรัสตับอักเสบบี ผู้ป่วยติดเชื้อดื้อยา ผู้ป่วยโควิด-๑๙ ในกล่องอาหารที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติงดการใช้โฟมในการบรรจุอาหารบริการผู้ป่วย หรือเปลี่ยนแปลงไปตามที่โรงพยาบาลชุมแพ กำหนด

๔.๖.๕ ผู้รับจ้างต้องจัดบริการส่งมอบอาหาร ให้ทันเวลาตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

มื้อเช้า เวลา ๐๗.๓๐ น.- ๐๘.๓๐ น.

มื้อกลางวัน เวลา ๑๑.๓๐ น.- ๑๓.๐๐ น.

มื้อเย็น เวลา ๑๖.๓๐ น.- ๑๗.๓๐ น.

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๗ การล้างทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และสิ่งแวดล้อม

๔.๗.๑ ผู้รับจ้างต้องจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ ตู้อบภาชนะฆ่าเชื้อและผลิตภัณฑ์ สำหรับทำความสะอาด เช่น ไม้กวาด แปรงขัดพื้น น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างจานที่ใช้กับเครื่องล้างจาน ให้เพียงพอในการปฏิบัติงาน

๔.๗.๒ ผู้รับจ้างต้องเก็บคืนภาชนะอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการให้บริการอาหารกลับคืนจากหอผู้ป่วย และดำเนินการล้างทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้ถูกต้อง รวมถึงการล้างทำความสะอาดเครื่องมือ และจุดบริการส่งมอบอาหาร

๔.๗.๓ ผู้รับจ้างต้องจัดหาภาชนะสำหรับรับคืนเศษอาหารกลับจากหอผู้ป่วย และนำไปดำเนินการจัดเก็บให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ตามเวลาที่กำหนด ดังนี้

มือเช้า ภายในเวลา ๐๙.๐๐ น.

มือกลางวัน ภายในเวลา ๑๓.๓๐ น.

มือเย็น ภายในเวลา ๑๘.๓๐ น.

๔.๗.๔ ผู้รับจ้างต้องทำความสะอาดพื้นครีวก่อน และหลังการประกอบอาหาร ล้างพื้น และท่อระบายน้ำด้วยน้ำยาล้างพื้น หรือน้ำหมักชีวภาพ เทตะแกรงดักเศษอาหารที่อ่างล้าง และทำความสะอาดเครื่องดูดควันทุกสัปดาห์

๔.๗.๕ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทำความสะอาดห้องน้ำทิ้ง และท่อระบายน้ำ ตักบ่อดักไขมัน และทำความสะอาดทุกวัน

๔.๗.๖ ผู้รับจ้างต้องคัดแยกขยะ จัดหาถุงใส่ขยะ (สีดำ คือ ขยะทั่วไป สีแดง คือ ขยะติดเชื้อ) และนำทิ้งขยะให้ถูกวิธี โดยกำหนดเวลาที่ทิ้งขยะที่โรงพักขยะ คือเวลา ๑๐.๐๐ น.เวลา ๑๔.๐๐ น. และเวลา ๑๘.๐๐ น. ของทุกวัน ห้ามไม่ให้มีขยะทิ้งค้างไว้ในสถานที่ปฏิบัติงาน

๔.๗.๗ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบทำความสะอาด และดูแลสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารกลุ่มงานโขนศาตร์ทุกวัน ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม และตามที่กลุ่มงานโขนศาตร์กำหนด

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๘ การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร

๔.๘.๑ ผู้รับจ้างต้องให้ความร่วมมือในส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้วยชุดทดสอบและทางห้องปฏิบัติการหรือรายการตรวจวิเคราะห์คุณภาพเพิ่มเติมตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนด โดย กลุ่มงานอาชีวอนามัย และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ ตามแผนดำเนินการ ดังนี้

ชนิดอาหาร	รายการตรวจสอบ	*ความถี่	**ปริมาณ ตัวอย่าง
๑. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ๑.๑ เนื้อสัตว์สด เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ ปลา ฯลฯ	สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ปรุงรส เช่น ลูกชิ้น ทอดมัน ไส้กรอก ขนمجีบ ซาลาเปา ฯลฯ	สารบอแรกซ์	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๒. ผักและผลไม้ ๒.๑ ผักและผลไม้สด	สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๑๐๐ กรัม
๒.๒ ผักและผลไม้แช่น้ำ เช่น ถั่วงอก กระชายซอย ยอดมะพร้าว ฯลฯ	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม
๓. สัตว์น้ำ เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลาทะเล ปลาน้ำจืด ฯลฯ	สารฟอร์มาลิน	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	น้ำแช่ ๕๐ มิลลิลิตร
๔. ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เช่น วุ้นเส้น ลูกชิ้น ฯลฯ	สารบอแรกซ์/ สารป้องกันเชื้อรา	อย่างน้อย ๒ ครั้ง/เดือน	๕๐ กรัม

หมายเหตุ * ความถี่ในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารด้วยชุดทดสอบ อาจมีความถี่มากกว่าที่กำหนด

** ปริมาณตัวอย่างอาหาร อ้างอิงจากคู่มือรับรองความปลอดภัยด้านอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์




*** ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ใช้ในการตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร

กรณีตรวจพบสารปนเปื้อนจะดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำเพื่อยืนยันผลวิเคราะห์และดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดของโรงพยาบาลชุมแพ ดังนี้

ครั้งที่ ๑ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำเปลี่ยนแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ

ครั้งที่ ๒ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำเปลี่ยนแหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ รายงานสาเหตุและแนวทางแก้ไข

ครั้งที่ ๓ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๘.๒ ผู้เสนอราคาต้องให้ความร่วมมือในการส่งตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพ และชีวภาพ ดังนี้

- ตรวจทางด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยต้องผ่านเกณฑ์ ตามมาตรฐานโรงครัวโรงพยาบาล ๓๐ ข้อ ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- ตรวจทางด้านชีวภาพ ตามแผนดำเนินการดังนี้

ชุดทดสอบ	จำนวนครั้งการทดสอบ
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI๒)	๑๐ ตัวอย่าง/เดือน
ชุดทดสอบโคลิฟอร์มในอาหารปรุงสุก	๕ ตัวอย่าง/เดือน
ชุดทดสอบน้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น(SI๒) มีผู้สัมผัสประกอบอาหาร	เจ้าหน้าที่ทุกคน/เดือน

หมายเหตุ * โดยต้องผ่านเกณฑ์ตามตัวชี้วัด ร้อยละ ๙๐

** ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ใช้ในการตรวจทางด้านชีวภาพ

กรณีตรวจพบสารปนเปื้อนจะดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำเพื่อยืนยันผลวิเคราะห์และดำเนินการตามมาตรการที่กำหนดของโรงพยาบาลชุมแพดังนี้

ครั้งที่ ๑ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่ ๒ แจ้งเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร แนะนำให้ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหารรายงาน

สาเหตุและแนวทางแก้ไข

ครั้งที่ ๓ ขอสงวนสิทธิบอกเลิกสัญญาโดยมิต้องให้สิ้นสุดของสัญญานั้น

๔.๙ การประเมินผลงาน

ผู้รับจ้างต้องให้คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร และทีมตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (กลุ่มงานโภชนศาสตร์) ตรวจประเมินสถานที่เตรียม ประกอบ คุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ และการบริการอาหารตามคู่มือการควบคุมความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร สำหรับผู้ป่วยในโรงพยาบาล กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ๒๕๔๑ ได้ตลอดเวลา ประกอบด้วย

- การตรวจรับวัตถุดิบ, วัตถุดิบอาหารส่วนที่กินได้ และเครื่องปรุงรส
- การตรวจรับอาหารปรุงสำเร็จ (ปริมาณ คุณลักษณะ รสชาติ)
- การตรวจการจัดจ่ายอาหารตามมาตรฐานอาหารโรงพยาบาลชุมแพ
- การตรวจการล้างทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่
- การตรวจสุขอนามัยส่วนบุคคลของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ (ลงชื่อ).....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจน)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

๔.๑๐ การตรวจรับพัสดุ

ในกรณีที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ โภชนากร ตรวจพบความบกพร่องหรือปัญหา ในการเตรียม ประกอบอาหาร และจัดบริการอาหาร เช่น

- อาหารปรุงสำเร็จมีคุณลักษณะไม่เหมาะสม เช่น สี สัน รสชาติ กลิ่น
- อาหารเฉพาะโรคไม่ตรงตามที่แจ้ง
- อาหารปนเปื้อน บุด เสีย ชื้นรา
- การส่งมอบให้ผู้ป่วยผิดพลาด หรือไม่ทันเวลาที่กำหนด
- ภาชนะอุปกรณ์ ไม่สะอาด เปียก มีคราบไขมัน หรือไม่ครบตามจำนวน
- ไม่แยกภาชนะติดเชื้อ
- ไม่มีนักโภชนาการ/โภชนาการปฏิบัติงานประจำวันตามจำนวนที่กำหนดไว้

โรงพยาบาลชุมแพ จะแจ้งด้วยวาจา พร้อมเอกสารเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้รับจ้างรับทราบ และผู้รับจ้างต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง จัดหาอาหารทดแทน โดยผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ในการดำเนินการแก้ไขทั้งหมด ทั้งนี้ต้องมีเอกสาร หรือแบบรายงานอุบัติการณ์ หรือบันทึกเอกสารแจ้งเป็นหลักฐาน

กรณีผู้ป่วย หรือผู้รับผลงานได้รับการบาดเจ็บ หรือเจ็บป่วย จากอาหารหรือกระบวนการ จัดบริการอาหารที่ผู้รับจ้างดำเนินการ เช่น ท้องเสีย ฯลฯ ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด (ค่าจ้าง ค่ารักษาพยาบาล ค่าซ่อมบำรุง หรือจัดหาทดแทน ฯ) ทั้งหมดให้กับโรงพยาบาล

๔.๑๑ การส่งมอบอาหาร




ถ้าผู้รับจ้างไม่สามารถส่งมอบอาหารได้ทันตามเวลาที่กำหนด และผลการประเมินไม่ผ่าน จำนวน ๓ ครั้ง ยกเว้นกรณีสุดวิสัย ตามที่คณะกรรมการตรวจรับพัสดุพิจารณา โรงพยาบาลชุมแพจะพิจารณา ยกเลิกสัญญาได้โดยมิต้องให้สิ้นสุดสัญญา ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายการจัดหาอาหารเพื่อบริการ ผู้ป่วยระหว่างการจัดหาผู้รับจ้างรายใหม่

๔.๑๒ ค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภค

ผู้รับจ้างต้องรับผิดชอบค่าไฟฟ้า และน้ำประปา ตามค่าใช้จ่ายจริง (ตามเลขมิเตอร์) โดยอนุญาต ให้ผู้รับจ้างสามารถนำอุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีมาตรฐานรองรับ มาใช้ในสถานที่ปฏิบัติงานได้ตามความเหมาะสม ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

๔.๑๓ ภาชนะอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและบริการอาหารผู้ป่วย

ผู้รับจ้างต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการเตรียม ประกอบอาหารและจัดบริการอาหารผู้ป่วย มาดำเนินการเอง ภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๔.๑๔ การรับใบสั่งอาหาร

โรงพยาบาลชุมแพ จะจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการบริการอาหารผู้ป่วยประจำวัน เพื่อแจ้งข้อมูล จำนวนผู้ป่วยที่ต้องจัดบริการอาหารให้ผู้เสนอราคาภายในเวลาเมื่อเช้า เวลา ๐๖.๐๐ น. เมื่อกลางวัน เวลา ๑๐.๐๐ น. เมื่อเย็นเวลา ๑๕.๐๐ น. และรับข้อมูลการเปลี่ยนแปลงการจัดบริการอาหารใหม่ เพิ่ม ลด หรืองด เช่น การรับผู้ป่วยใหม่ การย้ายหอผู้ป่วย โรงพยาบาลชุมแพ จะแจ้งการเปลี่ยนแปลงก่อนเวลาการจัดบริการอาหารในมือนั้น ๆ

๔.๑๕ อัตราค่าบริการอาหารผู้ป่วย

๔.๑๕.๑ อาหารสำหรับผู้ป่วยสามัญ	ราคาไม่เกิน	๑๖๕ บาท ต่อคนต่อวัน
๔.๑๕.๒ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ	ราคาไม่เกิน	๑๘๐ บาท ต่อคนต่อวัน
๔.๑๕.๓ อาหารสำหรับผู้ป่วยพิเศษ VIP	ราคาไม่เกิน	๑๙๐ บาท ต่อคนต่อวัน

๕. การประสานบริการในหอผู้ป่วย

โรงพยาบาลชุมแพ ไม่นุญาตให้ผู้รับจ้าง และพนักงานของผู้รับจ้างประสานงานโดยตรงกับหอผู้ป่วย ผู้รับจ้างจะต้องประสานงานบริการอาหารผ่านคณะกรรมการตรวจรับพัสดุ และกลุ่มงานโภชนศาสตร์ โรงพยาบาลชุมแพ เท่านั้น ยกเว้นการบริการส่งมอบอาหารผู้ป่วย

๖. ระบบความปลอดภัยของข้อมูลผู้ป่วย

ความต้องการด้านความปลอดภัยสารสนเทศของข้อมูลผู้ป่วย ผู้รับจ้างต้องยินยอมปฏิบัติตามนโยบายความปลอดภัยสารสนเทศของทางราชการ รวมถึงคำสั่งและวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๖.๑ มีความตระหนักถึงการรักษาความปลอดภัยในข้อมูลและทรัพย์สินของโรงพยาบาลชุมแพ และรับผิดชอบในการจัดการด้านความมั่นคงปลอดภัยข้อมูล

๖.๒ หากมีความจำเป็นในการใช้ข้อมูลต้องขออนุญาตโรงพยาบาลชุมแพ และยินยอมลงนามในสัญญา ไม่เปิดเผยข้อมูลของโรงพยาบาลก่อนเข้าใช้ข้อมูลนั้นๆ




๖.๓ มีการจำกัดสิทธิในการเข้าใช้งานข้อมูลที่สำคัญของทางราชการ ยินยอมให้โรงพยาบาลมีสิทธิในการเข้าตรวจสอบการทำงาน

๖.๔ ห้ามนำอุปกรณ์ประมวลผลที่ไม่ใช่ของโรงพยาบาลชุมแพ มาต่อเข้ากับระบบเครือข่ายภายในของโรงพยาบาลชุมแพ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานของโรงพยาบาลชุมแพ ที่ควบคุมดูแลการทำงาน

๖.๕ การนำข้อมูลและสื่อเก็บข้อมูลออกจากโรงพยาบาลชุมแพ ต้องได้รับการพิจารณาและได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากโรงพยาบาลชุมแพก่อนทุกครั้ง

๖.๖ กรณีที่มีการพัฒนาระบบงาน ต้องใช้พอร์ตสื่อสาร (Service Port) ของระบบงาน ตามที่โรงพยาบาลชุมแพกำหนดให้เท่านั้น

๖.๗ ผู้รับจ้างต้องยินยอมปฏิบัติตามบันทึกแนบท้ายสัญญาข้อตกลงการรักษาความลับ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

๖.๘ หากมีความจำเป็นต้องเข้าถึงข้อมูล ผู้รับจ้างต้องทำหนังสือแจ้งผู้ว่าจ้างก่อนทุกครั้ง โดยต้องระบุชื่อเจ้าหน้าที่ผู้เข้าถึงข้อมูลให้ผู้ว่าจ้างทราบ

๗. ระยะเวลาการส่งมอบงานและการชำระเงิน

กำหนดเวลาส่งมอบและชำระเงิน จำนวน ๗ งวด ๆ ละ ๑ เดือน โดยผู้รับจ้างต้องส่งเอกสารหลักฐานส่งมอบงาน เพื่อประกอบการเบิกจ่าย ภายในวันที่ ๕ ของเดือนถัดไป และหากในเดือนสุดท้าย วงเงินตามงบประมาณไม่เพียงพอเบิกจ่ายครบ ๑ เดือน ให้เบิกจ่ายตามจำนวนเงินคงเหลือ

๘. ระยะเวลาในการดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๖๙

๙. วงเงินในการจัดจ้าง ๘,๙๙๒,๒๘๐.๐๐ บาท (แปดล้านเก้าแสนเก้าหมื่นสองพันสองร้อยแปดสิบบาทถ้วน)




๑๐. ภาคผนวก

๑๐.๑ รูปตัวอย่างการแต่งกายของพนักงาน (ผู้เสนอราคาต้องแนบพร้อมการเสนอราคา)

๑๐.๒ ตัวอย่างมาตรฐานพลังงาน และสัดส่วนอาหาร

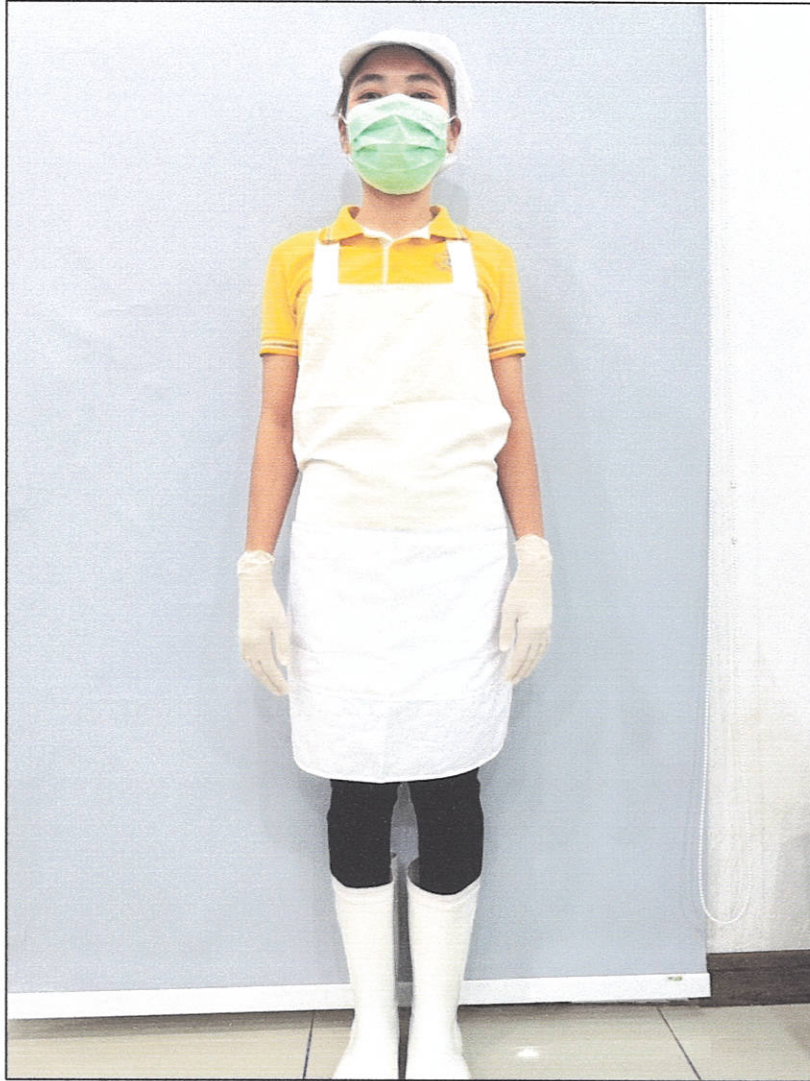
๑๑. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณา

ในการพิจารณาผลการยื่นข้อเสนอประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้จะพิจารณาตัดสินโดยใช้หลักเกณฑ์ราคา (Price) และพิจารณาราคารวม

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาสจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน

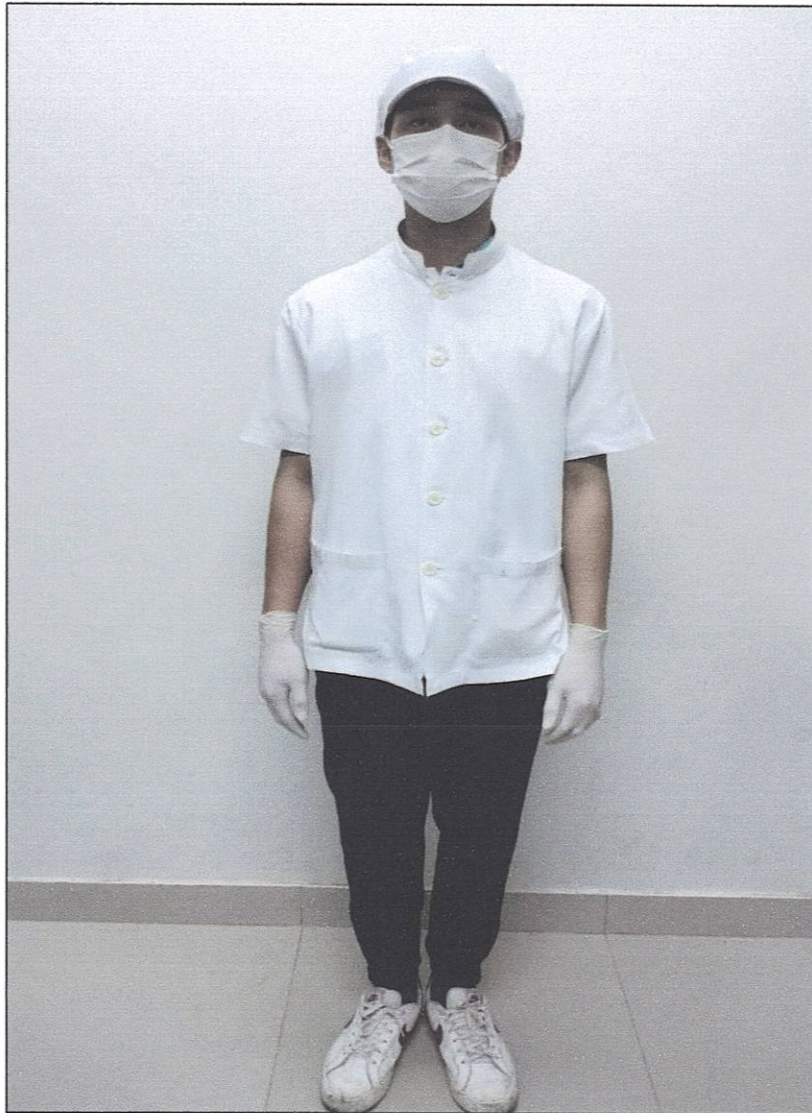
ภาคผนวก ๑




ตัวอย่างที่ ๑ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ).....*At*.....ประธานกรรมการ (ลงชื่อ).....*At*.....กรรมการ (ลงชื่อ).....*At 22*.....กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ตัวอย่างที่ ๒ รูปการแต่งกายของพนักงานผู้สัมผัสอาหาร สำหรับปฏิบัติงานภายในกลุ่มงานโภชนศาสตร์
โรงพยาบาลชุมแพ



(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจต)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนากรปฏิบัติงาน

ภาคผนวกที่ ๒

ตัวอย่าง มาตรฐานพลังงาน และสัดส่วนอาหาร




ตารางที่ ๑ อาหารธรรมดาพิเศษ พลังงาน ๒,๐๐๐ กิโลแคลอรี/ต่อวัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสด,นมถั่วเหลือง	๑	-	-	๑๕๐
ผัก ข.	-	๒	๒	๑๐๐
ผลไม้/ขนม	๑	๑	๑	๑๘๐
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๔๐
เนื้อสัตว์ไขมันปานกลาง	๑.๕	๒.๕	๒.๕	๔๘๗.๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๓	๓	๓๑๕
น้ำตาล	๑	๓	๓	๑๔๐
รวมพลังงาน				๒,๐๑๓

ตารางที่ ๒ อาหารธรรมดาสามัญ พลังงาน ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/ต่อวัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสด,นมถั่วเหลือง	๐.๕	-	-	๗๕
ผัก ข.	-	๒	๒	๑๐๐
ผลไม้/ขนม	-	๑	-	๖๐
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๔๐
เนื้อสัตว์ไขมันปานกลาง	๑.๕	๒.๕	๒.๕	๔๘๗.๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๓	๓	๓๑๕
น้ำตาล	๑	๓	๓	๑๔๐
รวมพลังงาน				๑,๘๑๘

*ผัก ข. คือ ผักที่มีคาร์โบไฮเดรต ๕ กรัม โปรตีน ๒ กรัม ให้พลังงาน ๒๕ กิโลแคลอรี อาหารกลุ่มนี้มีวิตามินและใยอาหารมาก ซึ่งใยอาหารจะช่วยลดการดูดซึมน้ำตาลและไขมันได้

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติงาน




ภาคผนวกที่ ๓

ตัวอย่าง มาตรฐานพลังงานและสัดส่วนอาหารเฉพาะโรค สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม ตามคำสั่งแพทย์
ตารางที่ ๓ อาหารธรรมดาเฉพาะโรค พิเศษและอาหารสามัญ พลังงาน ๑,๘๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสดจืด/นมถั่วเหลืองจืด	๑	๐	๐	๑๕๐
ผักชนิด ก (ผักที่ไม่มีพลังงานน้อย)	๑	๒	๒	๐
ผักชนิด ข	๑	๒	๒	๑๒๕
ข้าว แป้ง	๒	๓	๓	๖๕๐
เนื้อสัตว์ ไขมันต่ำ	๓	๓	๓	๓๑๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๒	๒	๒๒๕
ผลไม้ (น้ำตาลต่ำ)	๒	๒	๒	๓๖๐
รวมพลังงาน				๑,๘๒๕

ตารางที่ ๔ อาหารอ่อนเฉพาะโรค พิเศษ และอาหารสามัญ พลังงาน ๑,๕๐๐ กิโลแคลอรี/วัน

หมวดอาหาร	เช้า (ส่วน)	เที่ยง (ส่วน)	เย็น (ส่วน)	พลังงาน (กิโลแคลอรี/วัน)
นมสดจืด/นมถั่วเหลืองจืด	๑	๐	๐	๑๕๐
ผักชนิด ก (ผักที่ไม่มีพลังงานน้อย)	๑	๒	๒	๐
ผักชนิด ข	๐	๒	๒	๑๐๐
ข้าว แป้ง ธัญพืช	๒	๓	๓	๖๕๐
เนื้อสัตว์ ไขมันต่ำ	๓	๓	๓	๓๑๕
ไขมัน/น้ำมัน	๑	๑	๑	๑๓๕
ผลไม้ (น้ำตาลต่ำ)	๑	๑	๑	๑๘๐
รวมพลังงาน				๑,๕๓๐

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ (ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นายอาทิตย์ สืบพานิช) (นายชูชาติ กางกันยา) (นางสาวปัทมา มาศจด)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โภชนาการปฏิบัติการ